

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Concombres vinaigrette Radis beurre	<p><i>La recette des verrines aux fraises</i></p> <p>Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines. Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit. Ajouter de la crème fouettée sur les fraises. Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Coleslaw Macédoine mayonnaise	
<b>Plat</b>	 Jambon grill, Sauce échalotes	 Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta épinards	
<b>Garniture</b>	Frites	Salade verte		<i>Végétarien</i> Sauce tomates	Férié
<b>Fromage</b>	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage		Fromage/ laitage	
<b>Dessert</b>	Compote Fruits au sirop	Crème dessert chocolat Ile flottante		Tarte aux pommes Gâteau maison	



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette Concombre à la crème	Taboulé libanais Taboulé aux herbes	<p>«HA HA HA» le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Carottes à l'orange et raisins secs Salade croûtons fromage vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde 	Sauté de bœuf provençal 		Nouilles au pesto, citron et petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes glacées		<b>Végétarien</b>	Féié
Fromage	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage		Fromage/ laitage	
Dessert	Smoothie Fruit	Fromage blanc confiture Fromage blanc au miel		Fraises au sucre Salade de fruits	



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison


VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU

des primaires

Semaine du 11 au 15 mai 2026



	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Friand au fromage Friand à la viande	Salade de cœur de palmier et maïs Salade tomates, olives et maïs	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette. Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes. Je pousse sur les fraisiers.		
Plat	Rougail de colin	Emincé de porc aux pruneaux	Je suis ...		
Garniture	Riz	Haricots verts		Férial	Ascension
Fromage	Fromage/ laitage	Yaourt aromatisé	LA FRAISE bien sûr !		
Dessert	Fruit	Mousse chocolat Mousse café			



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Salade de quinoa aux herbes Quinoa aux agrumes	Courgette râpée vinaigrette au curry Céleri râpé		Salade salsa (tomate, maïs, concombre) Salade Waldorf	Salade de Wonder Woman
Plat	Merguez	Mijoté de bœuf aux poivrons		Pizza végétarienne	Nuggets de Gothman
Garniture	Tomate provençale	Pennes		Salade verte <b>Végétarien</b>	Bouchées Gamma de Hulk
Fromage	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage		Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
Dessert	Soupe de fruits frais à la menthe Fruit	Gâteau tutti frutti Gâteau aux fruits confits		Fraise au sucre Fraise chantilly	Eclair de Flash



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salade de blé et maïs Salade verte thon et oignons rouges		Salade niçoise revisitée Salade de courgettes grillées	Salami Rosette
Plat		Cordon bleu 		Gâteau de pommes de terre, crème et ciboulette	Tagliatelles au poisson 
Garniture	Férisé	Haricots verts persillés		Salade verte	Crème citron ciboulette
Fromage		Fromage/ laitage		<b>Végétarien</b> Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
Dessert		Crumble pêches Crumble pommes		Tarte banane chocolat Tarte caramel chocolat	Salade de fruits Fruit



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	A qui sont ces empreintes ?	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade au maïs Terrine marché de Provence	Carottes râpées Tomates basilic et vinaigre balsamique	•  •	Flan de légumes Concombres à la crème	Salade de pâtes printanière Salade verte et crudités
Plat	Cake courgettes fromage et olives	 Paëlla	•  •	 Rôti de porc	Fish and
Garniture	Salade verte <b>Végétarien</b>		•  •	Ratatouille	Chips
Fromage	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage	•	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
Dessert	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc au sucre	Fruit Gâteau à la rhubarbe	•  •	Fruit Clafoutis aux fruits	Glace
			•  •		



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<b>Entrée</b>	Salade pois chiches, Fêta et cumin Salade verte et emmental	Melon Pastèque	<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes. Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.</p>  <p>Régale-toi !</p>	Radis beurre Haricots mimosa	Concombre à la crème Courgette râpée
<b>Plat</b>	Emincé de volaille à l'estragon	Gratin de coquillettes et courgettes à la « Vache qui rit »		Colombo de bœuf créole	Filet de poisson pané
<b>Garniture</b>	Carottes vichy	<i>Végétarien</i>		Riz	Purée de légumes de saison
<b>Fromage</b>	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage		Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
<b>Dessert</b>	Compote Fruit	Chou à la crème Flan		Crème passion Crème spéculos	Fruit Compote



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque Melon	Salade de tomates et basilic Salade de concombres à la coriandre	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit.  Je suis de couleur violette ou blanche.	Salade Marco Polo Piémontaise	Concombres et Féta Salade de tomates t mozzarella
Plat	Tarte à la tomate et 2 moutardes	Jambon grill, crème de moutarde	Je suis originaire d'Asie.  Je suis dégustée surtout en été.	Chipolatas	Dos de colin, Sauce chorizo
Garniture	<b>Végétarien</b> Salade verte	Purée	Je suis ...	Tian de légumes	Riz créole
Fromage	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage	 L'AUBERGINE bien sûr !	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
Dessert	Beignet au sucre Fruit	Fromage blanc nature Fromage blanc confiture		Salade de fruits Fruit	Tarte fine aux pêches et spéculos Fruit



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine Tomate monégasque	Salade verte, croûtons et emmental	<p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé et surimi Salade de boulgour aux légumes	Salade grecque Carottes et céleri râpés au curry
Plat	Couscous végétarien	Nouilles au bœuf		Poulet Yassa	Pain de poisson
Garniture	Sémoule <b>Végétarien</b>	Petits légumes		Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Fromage/ laitage	Fromage/ laitage		Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Crunchy chocolat Crunchy orange et framboise		Cake à la banane Flan coco	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc stracciatella



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelle de surimi Radis beurre	Duo melon et pastèque	<p><b>Bonnes vacances d'été !</b></p>	Tomate vinaigrette Carottes râpées	Salade croûtons et mimolette
Plat	Lasagnes de poisson 	Pizza végétarienne		Parmentier de bœuf 	Fajitas, Sauce blanche
Garniture	Epinards	Salade verte <b>Végétarien</b>			Frites
Fromage	Fromage/ laitage	Petit Suisse		Fromage/ laitage	Fromage/ laitage
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit salade de fruits		Compote Fruit	Glace



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison